

THE BARN

BERLIN



Thema's: Fair trade, slow food, kennis en passie, belevingseconomie, high price strategy

The Barn is een toonaangevende koffiebranderij en pionier in het produceren van koffie van de hoogste kwaliteit in Duitsland. De missie van The Barn is om hun klanten helpen om te vertragen en echt te genieten van hun kopje koffie. Wie hier een kop koffie bestelt moet dan ook echt wat tijd meebrengen. Als onderdeel van de slow food beweging creëren ze een hechte band tussen producent, koffiebrander en coffeeshop om de premium kwaliteit van verse koffiebonen van 'crop to cup' te beschermen. Sinds hun opening in 2010 heeft The Barn een groeiende fanbase van koffiiconnaisseurs weten te creëren op hun inmiddels 9 locaties in Berlijn. Hun streven is om enkel de beste koffiesoorten op aarde te vinden, perfect te branden, en te serveren. Het streven naar perfectie levert premium prijzen op die echte fair trade met de koffieboeren mogelijk maakt.

De barista's zijn erg kieskeurig als het aankomt op koffie bereiden en serveren. Elke koffie wordt op bestelling gemaakt en alleen op de manier geserveerd die volgens hen het beste smaakt. Filterkoffie wordt bijvoorbeeld alleen zwart geserveerd. Suiker krijg je alleen op verzoek. En koude melk wordt helemaal niet geserveerd in warme dranken. Echter wordt de melk perfect gestoomd tussen 58-60 graden Celsius, waardoor de molecuulstructuur niet instort en de koffie direct te consumeren is. Vanzelfsprekend wordt de melk gegoten met ambachtelijke latte-kunst. De melk is afkomstig van een van de weinige overgebleven boeren die verse melk produceren in Brodowin, een bio-dynamisch dorp net buiten Berlijn. De melk wordt gepasteuriseerd en geproduceerd volgens de regels van Demeter en wordt binnen 24 uur geleverd van 'koe tot beker'. The Barn heeft een vrij wetenschappelijke benadering van koffie. Ze controleren alle koffiesoorten dagelijks door te kijken naar verschillende factoren zoals Brew Ratios of geëxtraheerde Total Dissolved Solids (TDS) met behulp van een VST Mojo-refractometer. Met deze laatste zorgen ze ervoor dat hun koffie wordt geëxtraheerd met een optimaal bereik van 18-22%. Voor de bereiding werken ze met het beste materiaal zoals een Hario V60, Kalita-druppelaars, AeroPress of Siphon Vacuum Coffee Makers. Voor de espresso's gebruiken ze Synesso Hydra-machines die op maat zijn gemaakt in Seattle. De maalmachines zijn van Mahlkönig (EK43), Ditting (KR804) of Mazzer (Robur). Het water wordt gefilterd en opnieuw gemineraliseerd door een omgekeerd osmosesysteem. Voor het braden gebruiken ze een Probat Roast-machine uit 1955 die volledig is gereviseerd met de nieuwste technologie, directe motoren, grotere koelbak en krachtige luchtstroom. Ze hebben een milieuvriendelijk natuurlijk luchtfiltersysteem toegevoegd. Ze gebruiken Cropster Roast Profiling-software om alle fasen van het roostproces te bewaken.

The Barn doet ook aan groothandel en werkt met kantoren, restaurants, gepassioneerde voedselmakers en gespecialiseerde coffeeshops. Deze klanten kunnen allemaal meeliften op de merkuitstraling van The Barn en profiteren van de opgebouwde cult rond het koffiebedrijf.